



ADULTE / ADULT 38€

ENTRÉES / STARTERS

Crudités : carottes râpées, radis, concombres, tomates, asperges et haricot verts

Raw Salad: Grated Carrot, Radish, Cucumber, Tomato, Asparagus and Green Beans

Salades composées : Salade de légumes grillés au pesto, salade de moules à la tomate, salade avocat crevettes, salade de pommes de terre au hareng

Mixed salads: Grilled vegetables salad with pesto, mussels and tomato salad, avocado and prawn salad, potato salad with herring

Charcuteries : jambon cru, rosette, terrine de lapin et beurre

Charcuterie: Cured Ham, Rosette sausage, Rabbit Terrine and Butter

Assiette de la Mer : saumon fumé, crevettes roses, verrine de crabe et sauce cocktail

Seafood Platter: Smoked Salmon, Prawns, Crab Cocktail

Soupe de poissons / Fish soup

Poulet aux écrevisses et pommes de terre façon boulangère au paprika

Chicken with Crayfish and Scalloped Potatoes with Paprika

Poisson du jour et mélange de légumes à la crème d'ail

Fish of the Day and Vegetable Medley in a Garlic Cream Sauce

Tortelloni ricotta épinards, sauce pesto

Spinach and Ricotta Tortelloni Pasta with Pesto Sauce

Emincé VEGAN aux champignons et légumes grillés

VEGAN Mushroom and grilled vegetables

Suggestion du Chef / Chef's Suggestion

PLATS / MAIN DISHES

DESSERTS

MENU ENFANT CHILD MENU 26€

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus
For children aged from 3 to 11

Vittel® (33 Cl) ou Minute Maid® Orange* ou Pomme* (20 Cl) ou Lait (20 Cl)
Vittel® (33 Cl) or Minute Maid® Orange* or Apple* (20 Cl) or Milk (20 Cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande en remplacement du produit proposé.
Other cold drink (25 cl) may replace similar item on request.

Entrée / Starter

Bouchées de poulet panées et mini gratins de pommes de terre
Breaded Chicken Nuggets and Mini Potato Gratins

Boulettes de boeuf, sauce tomate et pâtes
Boulettes de boeuf, sauce tomate et pâtes

Saumon, beurre blanc et duo de haricots
Salmon, Beurre Blanc and Duo of Beans

Dessert / Dessert

Une glace peut être servie en remplacement des desserts proposés
Any of the dessert choices can be replaced by ice cream

Assiette de fromages : Brie de Meaux, Cantal, fourme d'Ambert, chèvre, roquette et beurre

Cheese Platter: Brie de Meaux, Cantal, Fourme d'Ambert, Goat's Cheese, Rocket Salad, Butter

Assiette de dégustation : tartelette Mickey, mousse nougat, croustillant au chocolat, entremet fruits rouges

Savouring plate: Micky tartlet, Nougat Mousse, Crispy chocolate dessert, Red berries dessert.

Salade de fruits / Fruit salad

Assiette gourmande : Pavlova passion, éclair pistache, mousse chocolat, gâteau chocolat blanc

Gourmet plate: Passion pavlova, pistachio éclair, chocolate mousse, white chocolate cake



Célébrez votre ANNIVERSAIRE en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas !

Dessert jusqu'à 8 personnes.

Celebrate your BIRTHDAY with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal!

35€

Dessert for up to 8 people.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

	(33 cl)
Coca-Colo Original.....	5,10 €
Coca-Cola Sans Sucres.....	5,10 €
Fanta orange sans sucres.....	5,10 €
Sprite sans sucres.....	5,10 €
Fuze Tea pêche intense.....	5,10 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

	(20 cl)
Minute Maid® Orange* / Orange*.....	4,60 €
Minute Maid® Pomme* / Apple*.....	4,60 €
*jus à base de concentré de fruits / made from concentrated fruit juice	

Eaux MINÉRALES / MINERAL WATERS

	(50 cl)	(100 cl)
Vittel®.....	4 €	5 €
S.Pellegrino®.....	4,50 €	5,50 €
Perrier® Fines Bulles.....	4,50 €	5,50 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

proposées par
featuring 

Espresso 100% arabica.....	3,30 €
Décaféiné / Decaffeinated.....	3,30 €
Double Espresso 100% arabica.....	4 €
Café au lait 100% arabica / Coffee with Milk.....	4 €
Cappuccino 100% arabica.....	4 €
Boisson lactée cacaotée / Hot Cocoa.....	4 €
Thé / Tea.....	4 €
Infusion / Herbal Tea.....	4 €
Lait froid demi-écrémé / Cold Milk, semi-skimmed.....	3 €

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER

	(25 cl)	(50 cl)
1664® Premium.....	5,50 €	8 €

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

Grimbergen d'Abbaye (33 cl).....	7 €
Finnbarra Irish Craft Cider (33 cl).....	6,50 €

CHAMPAGNE & EFFERVESCENT /

EFFERVESCENT

	(15 cl)	(75 cl)
Tsarine Cuvée Premium.....	12 €	52 €
Italie : Spumante Prosecco DOC.....	24 €	

APÉRITIFS & KIRS / APÉRITIFS

Martini Bianco (6 cl).....	7,50 €
Ricard (4 cl).....	7,50 €
Kir Cassis (15 cl).....	7,50 €
(Bourgogne Aligoté, crème de cassis / blackcurrant liquor)	
Kir Royal Cassis (15 cl).....	12 €
(Champagne Tsarine Brut, crème de cassis / blackcurrant liquor)	

Eaux DE VIE / SPIRITS

Vodka Grey Goose (4 cl).....	11 €
Gin Bombay Sapphire (4 cl).....	11 €
Whisky William Lawson's (4 cl).....	9 €

COCKTAIL PREMIUM

Blue «Glow-Tiny» by SKYY VODKA.....	15,50 €
Vodka Skyy Infusions Citrus, crème de pêche, liqueur de curaçao bleu, jus d'ananas, glaçon lumineux souvenir à emporter	
Skyy Infusions Citrus vodka, peach liqueur, blue curaçao liquor, pineapple juice with a souvenir glow cube	

COCKTAILS ANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

Tropical Boat.....	10 €
Jus d'ananas, nectars de goyave et de mangue et sirop de cerise	
Pineapple juice, guava and mango nectars and cherry syrup	

VINS / WINE

Blancs / White

Vallée de la Loire - Sancerre AOC	
Château de Sancerre - Sauvignon Blanc	
(15 cl) 11 €.....(37,5cl) 27 €.....(75 cl) 43 €	
Bordeaux AOC - Entre Deux Mers - Cuvée Clémence	
(15 cl) 8 €.....(75 cl) 28 €	

■ Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet	
Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP	
(15 cl) 9 €.....(75 cl) 37 €	

Chablis AOC - « La Pierrelée » La Chablisienne	
(37,5 cl) 27 €.....(75 cl) 43 €	

■ Naturalys - Pays d'Oc IGP	
Réserve spéciale Chardonnay.....	(75 cl) 28 €
Muscadet De Sèvre et Maine sur Lie	
Baronne du Cléray AOP.....	(75 cl) 28 €

Rosés / Rosé	
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty	
(15 cl) 10 €.....(50cl) 26 €.....(75 cl) 37 €	

■ JOA - AOP languedoc - G. Bertrand	
(15 cl) 9 €.....(75 cl) 35 €	
Pays d'Oc IGP - Gris blanc.....	(75 cl) 24 €

Rouges / Red	
Bordeaux AOC - Mouton Cadet	
Baron Philippe de Rothschild	
(15 cl) 10 €.....(37,5cl) 23 €.....(75 cl) 37 €	

■ Pays d'Oc IGP - Merlot - Réserve spéciale	
(15 cl) 8 €.....(75 cl) 28 €	

■ Cuvée Disneyland® Paris - Château Hospitalet	
Grande réserve - Côteaux du Languedoc AOP	
(15 cl) 9 €.....(75 cl) 37 €	

Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches	
P. Aegerter	(37,5cl) 23 €.....(75 cl) 37 €

■ Côtes du Rhône AOC - «Parallèle 45»	
P. Jaboulet Aîné	(37,5cl) 18 €.....(75 cl) 28 €

Chinon AOC - Les gravières - Couly Dutheil	
(37,5cl) 18 €.....(75 cl) 28 €	